

9-Kornbrot

In der heutigen Zeit suchen viele Konsumenten ein abwechslungsreiches Brotsortiment mit ausgefallenen Aromen. Das 9-Kornbrot mit den 9 verschiedenen Getreidesorten/Saaten bietet diese Abwechslung. Es eignet sich hervorragend als Toastbrot, Brötli und Sandwiches.



Rezept 9-Kornbrot

9-Kornmehl Art-Nr. 5160

Deklaration Mehl	Weizenmehl, Roggenschrot, Dinkelschrot, Haferflocken, Gerstenflocken, Reismehl, Maismehl, Hirseflocken, Leinsaat
Allergene Mehl	Gluten
Rezept	1'400 g 9-Kornmehl 1'000 g Wasser 35 g Salz 50 g Hefe 400 g Halbweissbrotteig
Teiggewicht	2'885 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 8-10 Minuten mischen, 400 g Halbweissbrotteig begeben 2. Gang 2-4 Minuten kneten Teigtemperatur 21-24°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
Stockgare	ca. 50 Minuten
Aufwirken	Teigstücke zu 500 g in Formen abwägen
Stückgare	ca. 45 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 220°C
Backzeit	50-60 Minuten rösch ausbacken

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	325	1359	12.0 g	63.0 g	2.6 g	8.0 g
Brot	219	918	8.0 g	43.0 g	2.0 g	5.0 g